Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

CE

CAKE POP MAKER

Cake pop maker • Appareil à gâteaux pop • Pastelero • Macchina per dolci "cake pop"
Cake pop maker • Urządzenie do pieczenia babeczek na patyczkach • Sütinyalóka sütő
Пристрій для приготування пиріжків на паличці • Печь для кексов • ماكينةتصنعلكعكلسريع

CPM 3529

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ WARNUNG!
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes. Benutzen Sie ggf. einen Topflappen und fassen Sie das Gerät nur am Griff bzw. die Griffmulde an.

⚠ ACHTUNG:

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

⚠ ACHTUNG:

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, wärmebeständige Fläche. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum!
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Achten Sie während des Backvorgangs und beim Öffnen der Backflächen auf seitlich austretenden Dampf. Verbrennungsgefahr!
- Vorsicht aufsteigende Hitze! Verwenden das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen oder anderen brennbaren Materialien!
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen **nicht** durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Inbetriebnahme des Gerätes

Anwendungshinweise

Bevor Sie die ersten kleinen Kuchen für den Verzehr zubereiten . . .

- Entfernen Sie die Verpackung, falls vorhanden. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Backflächen mit einem feuchten Tuch.

Anti-Haftbeschichtung

- Fetten Sie die Backflächen vor dem 1. Gebrauch leicht ein.
- Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backflächen ca. 10 Minuten (Siehe „Benutzung des Gerätes“).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Backen Sie kleine Kuchen 2-mal zur Probe.

HINWEIS:
- Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Die ersten kleinen Kuchen nicht verzehren.

- Nachdem das Gerät erkaltet ist, wischen Sie die Backflächen mit Küchenpapier ab.

Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.

Benutzung des Gerätes

HINWEIS:
- Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen.
- Ist die Aufheizphase beendet, geht die grüne Kontrollleuchte an.
- Die rote Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.

1. Öffnen Sie das Gerät. Geben Sie ca. 1½ Teelöffel Teig in jede Form der unteren Backfläche. Achten Sie bitte darauf, die Teigmenge richtig zu dosieren, überschüssiger Teig läuft am Rand heraus und verunreinigt das Gerät.
2. Schließen Sie den Deckel.

HINWEIS:
- Die grüne Kontrollleuchte schaltet während des Backvorgangs an und aus, um die Backtemperatur beizubehalten. Sie gibt keinen Hinweis auf das Ende des Backvorgangs.
- Die Backdauer hängt vom individuellen Geschmack ab. Je länger die kleinen Kuchen im Gerät verbleiben, desto intensiver wird die Bräunung. Bitte beachten Sie die Rezeptangaben.

3. Öffnen Sie das Gerät nach ca. 8 Minuten und prüfen Sie das Ergebnis. Sind die Kuchen aufgegangen und haben die richtige Bräunung, sind sie fertig und können entnommen werden.
4. Klappen Sie den Deckel vollständig hoch und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Nehmen Sie die kleinen Kuchen vorsichtig aus den Formen. Verwenden Sie dazu einen hitzebeständigen Holz- oder Kunststofflöffel. Keine spitzen oder schneidenden Gegenstände benutzen, so vermeiden Sie die Beschädigung der Backflächenbeschichtung.
6. Fetten Sie die Backflächen, nach den einzelnen Backvorgängen, nach Bedarf erneut leicht ein.
7. Die Backflächen sollten in den Backpausen immer geschlossen bleiben.

Betrieb beenden

Möchten Sie den Betrieb unter- bzw. abbrechen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

Reinigung

⚠ WARNUNG:
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Backflächen
- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Die Backflächen mit einem weichen Schwamm und Seifenlauge abwaschen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichem Tuch gründlich abtrocknen. Nach dem Trocknen einen dünnen Film Speiseöl auf die Oberfläche auftragen.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Rezeptvorschläge

Zutaten eines Grundrezeptes:

150 g Zucker, 3 Eier, 150 g Butter, 150 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver

Optional:	1 Esslöffel Kakao, 60 g gehackte Walnüsse
oder	½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma und 60 g Schoko-Tröpfchen

Zubereitung:
1. Eier, Zucker und weiche Butter dick cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und nach Wunsch pulverförmige Zutaten unterheben. Zuletzt die groben Stücke wie Nüsse dazu geben.
2. Den Cake Pop Maker vorheizen.
3. Teig in die Formen füllen und ca. 8 Minuten backen.
   Tipp: Um den Teig in die Formen zu füllen, können Sie auch einen Spritzbeutel verwenden.

Variationen für die Teigzubereitung:
- Füllungen, z. B. einen Nougatkern, geben Sie vor dem Backen in die Mitte des Teiges. Wenn die kleinen Kuchen fertig gebacken sind, ist der Nougatkern flüssig.
- Es eignen sich auch fertige Backmischungen, die Backpulver enthalten, wie z. B. Zitronen-, Nuss- oder Schokokuchen. Bereiten Sie den Teig entsprechend den Anweisungen auf der Packung zu.
- Wenn Sie Marmorkuchenteig verwenden und den weißen und braunen Teig abwechselnd in den Cake Pop Maker geben, erhalten Sie marmorierte Kugeln.

Tipps für die Weiterverarbeitung
- Sie können die fertig gebackenen kleinen Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestreuen.
- Möchten Sie die Kuchen glasieren oder dekorieren, sollten Sie dies direkt nach dem Backen tun.
- Sie können die heißen Kuchen auf Stäbchen spießen. Damit die Kuchen wirklich fest auf ihrem Stäbchen sitzen, tauchen Sie die Stäbchen ca. 1 cm tief in eine geschmolzene Glasur und stecken sie dann sofort in den Kuchen.
- Drehen Sie die Kuchen am Stiel in der geschmolzenen Glasur, lassen sie die Glasur nur kurz antrocknen und dekorieren Sie sie nach Wunsch mit Krokant oder bunten Streuseln. Die Dekoration muss auf die Kuchen angebracht werden, solange die Glasur noch feucht ist. Ist die Glasur schon getrocknet, können Sie mit einem Zahnstocher einen Tropfen flüssige Glasur als Klebstoff auf den Kuchen geben und die Dekoration darauf drücken.
- Wenn Sie die kleinen Kuchen in Kokosraspeln wenden möchten, bestreichen Sie die Kuchen direkt nach dem Backen mit etwas Eigelb. So halten sie Kokosraspel besser.
- Nach dem Dekorieren können Sie die Kuchen am Stiel in mit Zucker/Mehl gefüllte Gläser stellen, um sie auskühlen und trocknen zu lassen. Es eignet sich auch eine Styropor-Platte oder ein Karton, in den Sie vorher kleine Löcher mit genügend Abstand gestochen haben.
- Sind die im Lieferumfang enthaltenen Stäbchen aufgebraucht, können Sie auch essbare Mikado-Stäbchen verwenden. Oder Sie setzen jeweils einen Kuchen in einen kleinen Waffelbecher.

Aufbewahrung der fertigen kleinen Kuchen
- Glasierte Kuchen halten sich im Kühlschrank bedenkenlos 3 Tage. Legen Sie die getrockneten Kuchen in eine große Dose. Den Boden und zwischen die Kuchen polstern Sie mit Küchenpapier.
- Für die Aufbewahrung im Tiefkühlschrank sind glasierte Kuchen nicht geeignet. Beim Auftauen würde die Glasur leiden.

Weitere Tipps und Ideen für Kuchen am Stiel finden Sie z. B. im Internet.

Technische Daten

Modell:	CPM 3529
Spannungsversorgung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	900 W
Schutzklasse:	I
Nettogewicht:	ca. 1,55 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät CPM 3529 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING: Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene Opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

WAARSCHUWING: Heet oppervlak! Risico op brandwonden!

De temperatuur van het aanraakbare oppervlak kan zeer hoog worden tijdens het gebruik.

- Raak de hete delen van het apparaat niet aan! Gebruik eventueel pannenlappen en pak het apparaat alleen vast aan de greep resp. de uitsparing.

⚠ LET OP:

- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een separate afstandsbediening.

⚠ LET OP:

- Plaatst u het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Om een opeenhoping van hitte te voorkomen, mag u het apparaat niet direct onder een kast plaatsen. Zorgt u voor voldoende ventilatieruimte!
- Beweeg het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
- Let tijdens het bakken en bij het openen van de bakplaten op damp die opzij vrijkomt. Gevaar voor verbranding!
- Wees er aandachtig op dat er hitte ontsnapt vanuit het apparaat! Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of recht onder gordijnen of andere ontvlambare materialen!
- Let op dat de netkabel niet met de hete onderdelen van het apparaat in contact komt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt en wegzet.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden ondergedompeld in water tijdens het reinigen. Let op de aanwijzingen die wij voor u hebben opgenomen in het hoofdstuk “Reiniging”.

- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.

- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Ingebruikname van het apparaat

Gebruiksaanwijzingen

Vóór het maken van de eerste cake pops voor consumptie . . .

- Verwijder de verpakking indien voorhanden. Rol de netkabel volledig af.
- Reinig de behuizing en de bakoppervlakken met een vochtige doek.

Niet hechtende laag

- Vóór de eerste ingebruikname vet u de bakplaten enigszins in.
- Laat het apparaat ca. 10 minuten ingeschakeld met gesloten bakplaten (zie "Bediening van het apparaat").
- Trek de netsteker uit de contactdoos en laat het apparaat afkoelen.
- Proefbak de cake pops tweemaal.

OPMERKING:
- Lichte rook- en stankontwikkeling zijn bij deze procedure normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Eet de eerste paar cake pops niet op.

- Nadat het apparaat afgekoeld is, veegt u de bakoppervlakken af met keukenpapier.

Elektrische aansluiting

1. Controleer of de local netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven. Deze informatie staat op het typeplaatje.
2. Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde contactdoos. Het rode indicatielampje licht op.

Bediening van het apparaat

OPMERKING:
- Houdt de bakplaten gesloten tijdens het verwarmen.
- Als de opwarmingsfase is voltooid, zal het controlelampje groen oplichten.
- Het rode controlelampje blijft aan en geeft de bedrijfsfunctie weer.

1. Open het apparaat. Doe ca. 1 ½ theelepel deeg in elke sectie van het onderste bakoppervlak. Let op dat u de deegmassa goed doseert, overtollig deeg loopt aan de rand over en verontreinigt het apparaat.
2. Sluit het deksel.

NOTE:
- Het groene controlelampje schakelt tijdens het bakproces aan en uit en geeft daardoor aan dat de baktemperatuur in stand wordt gehouden. Het lampje geeft niet het einde van het bakproces aan.
- De baktijd is afhankelijk van de individuele smaak. Hoe langer de cake pops in het apparaat blijven, hoe bruiner ze worden. Neem de receptaanwijzingen in acht.

3. Open het apparaat na ca. 8 minuten en controleer het resultaat. Als de cake pops gerezen en bruin genoeg zijn, zijn ze klaar en kunnen ze verwijderd worden.
4. Klap het deksel helemaal omhoog en trek de netsteker uit de contactdoos.
5. Haal de cake pops voorzichtig uit de bakjes. Gebruik daarvoor een hittebestendige hout- of kunststoflepel. Geen spitse of snijdende voorwerpen gebruiken omdat daardoor de beschermlaag van de bakvormen wordt beschadigd.
6. Vet de bakoppervlakken na de afzonderlijke bakprocessen zo nodig opnieuw iets in.
7. De bakplaten moeten tijdens de bakpauzes altijd gesloten zijn.

Na het gebruik

Wanneer u het bedrijf onderbreken resp. beëindigen wilt, trekt u de steker uit de contactdoos. Het rode controlelampje dooft.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:
- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Het apparaat niet in water onderdompelen! Dit zou een elektische schok of branden kunnen veroorzaken.

⚠ LET OP:
- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Bakoppervlakken

- Verwijder de spijsresten nog in warme toestand met een vochtige doek of met keukenpapier.

- Reinig de bakoppervlakken met een zachte spons en sop, spoel hem na met schoon water en droog hem goed af met een zachte doek. Breng na het drogen een dunne laag spijsolie aan op het oppervlak.

Behuizing

Reinig de behuizing na het gebruik met een vochtige doek.

Receptsuggesties

Ingrediënten voor een basisrecept:

150 g suiker, 3 eieren, 150 g boter, 150 g bloem, 1 theelepel bakpoeder

Naar keuze:	1 eetlepel cacao, 60 g gehakte walnoten
of	½ fles boter vanille-essence en 60 g chocoladedruppels

Bereiding:

1. Klop de eieren, suiker en zachte boter tot het geheel dik en romig wordt. Doe hier de bloem, bakpoeder, en poedervormige ingrediënten naar keuze doorheen. Voeg tenslotte de grove stukjes zoals de noten toe.
2. Verwarm de Cake Pop Maker voor.
3. Vul de vormpjes met deeg en bak voor ca. 8 minuten.
   Tip: Om de vormpjes met het deeg te vullen, kunt u ook gebruik maken van een spuitzak.

Variaties voor het maken van het deeg:

- Doe vulling, zoals een kern van noga, bijvoorbeeld, in het midden vóór het bakken. Zodra de cake pops klaar zijn, zal de nogakern vloeibaar zijn.
- Kant-en-klare bakmixen met bakpoeder, zoals citroen, noot, of chocoladecake, bijvoorbeeld, zijn ook geschikt. Bereid het deeg volgens de instructies op het pak.
- Als u marmercake deeg gebruikt en het witte en bruine deeg afwisselend in de Cake Pop Maker toevoegt, krijgt u gemarmerde ballen.

Tips voor de verdere bewerking

- U kunt de gebakken cake pops af laten koelen op een rek en daarna bestrooien met poedersuiker.
- Als u de cakes wilt glazuren of decoreren, moet u dit direct na het bakken doen.
- U kunt de hete cakes op stokjes duwen. Om te zorgen dat de cakes echt stevig op hun stokjes zitten, doopt u de stokjes ca. 1 cm diep in het gesmolten glazuur en steekt ze dan meteen in de cake.
- Draai de cakes op de stokjes in de gesmolten glazuur, laat het glazuur even drogen en versier ze met knapperige of gekleurde hagelslag naar wens. De decoratie moet op de cakes gedaan worden als het glazuur nog vochtig is. Als het glazuur al is opgedroogd, kunt u een tandenstoker gebruiken om een druppel vloeibare glazuur op de cake te doen als een soort lijm en de decoratie er dan op te drukken.
- Als u de cake pops in kokosvlokken rond wilt draaien, kwast dan direct na het bakken wat eigeel op de cakes. De kokosvlokken blijven zo beter plakken.
- Na het decoreren kunt u de cakes op de stokjes in glazen gevuld met suiker/bloem steken om af te laten koelen en te drogen. Een piepschuim plaat of een karton waar u van tevoren kleine gaatjes op voldoende afstand van elkaar hebt geprikt, is ook geschikt.
- Als de stokjes die bij de levering inbegrepen waren op zijn, kunt u ook Mikado stokjes gebruiken. Of elke cake in een kleine wafelcup zetten.

Afgemaakte cakes bewaren

- Geglazuurde cakes kunnen drie dagen zonder problemen in de koelkast bewaard worden. Doe de droge cakes in een grote trommel. Plaats keukenpapier op de bodem en tussen de cakes.
- Geglazuurde cakes zijn niet geschikt voor bewaren in de diepvriezer. Het glazuur zou onder het ontdooien lijden.

U kunt meer tips en ideeën voor cakes op een stokje bijvoorbeeld op het internet vinden.

Technische gegevens

Model: ..... CPM 3529
Spanningstoevoer: .....220-240 V~, 50/60 Hz
Opgenomen vermogen: ..... 900 W
Beschermingsklasse: I
Nettogewicht: .....ong. 1,55 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ AVERTISSEMENT :
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ ATTENTION :
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ AVERTISSEMENT !
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y **a risque d'étouffement !**

Conseils spécifiques de sécurité

AVERTISSEMENT : Surface chaude ! Risque de brûlures !

La température de la surface palpable peut devenir très élevée pendant utilisation.

- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. En cas de besoin, utilisez une manique et saisissez l'appareil sur la poignée voire son creux seulement.

⚠ ATTENTION :

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

⚠ ATTENTION :

- Placez l'appareil sur une surface plane résistant à la chaleur. Il est recommandé de placer une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil sur les surfaces fragiles.
- Ne mettez pas l'appareil sous un meuble afin d'éviter toute accumulation de chaleur. Prévoyez un espace libre suffisant.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Pendant la cuisson et en ouvrant les surfaces de cuisson, veillez à la vapeur qui s'échappe latéralement. Risque de brûlure !
- Faites attention à la chaleur qui s'échappe de l'appareil ! N'utilisez pas l'appareil près ou au-dessous de rideaux ou de tout autre matériau inflammable !
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Faites refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être plongé dans l'eau pendant le nettoyage. Veuillez respecter les instructions que nous avons inclus pour vous dans le chapitre "Nettoyage".

- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de **l'utilisation de l'appareil** d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.

- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Avant la première utilisation

Informations d'emploi

Avant de préparer les premier gâteaux-sucettes à manger . . .

- Prière d'enlever l'emballage, s'il y en a. Dérouler entièrement le câble du secteur.
- Nettoyez le boîtier et les surfaces de cuisson avec un chiffon mouillé.

Couche antiadhesive

- Graissez légèrement les plaques de cuisson avant la première utilisation.
- Laissez fonctionner l'appareil env. 10 minutes, en laissant les plaques de cuisson fermées (voir "Utilisation de l'appareil").
- Séparez la fiche du secteur et faites refroidir l'appareil.
- Testez la cuisson du gâteaux-sucettes deux fois.

NOTE:
- L'émanation légère de fumée et d'odeurs est alors normale. Veillez à une aération suffisante.
- Ne mangez pas les premiers gâteaux-sucettes.

- Après avoir fait refroidir l'appareil, essuyez les surfaces de cuisson avec un essuie-tout.

Alimentation électrique

1. Vérifiez que la tension que vous souhaitez utiliser corresponde à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations sur ce sujet sur la plaque signalétique.
2. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon ètat de fonctionnement. Le voyant lumineux rouge s'allume.

Utilisation de l'appareil

NOTE :
- Laissez l'appareil fermé pendant le préchauffage.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, le témoin lumineux vert s'allume.
- Le voyant de contrôle rouge ne s'éteint pas et affiche la fonction marche.

1. Ouvrir l'appareil. Ajoutez environ 1 ½ cuillère à café de pâte dans chaque section de la surface de cuisson du bas. Prière de veiller à doser correctement la quantité de la pâte, la pâte excédentaire débordant de l'appareil et provoquant des souillures de celui-ci.
2. Fermer le couvercle.

NOTE:
- Pendant la cuisson, le voyant de contrôle vert s'allume et s'éteint en vue de maintenir la température de cuisson. Il ne fournit aucune indication sur la fin de la cuisson.
- Le temps de cuisson dépend du goût de chacun. Plus les gâteaux-sucettes restent longtemps dans l'appareil, plus le degré de brunissement sera important. Merci de vous conformer aux indications de la recette.

3. Ouvrez l'appareil au bout d'environ 8 minutes et vérifiez le résultat. Si les gâteaux-sucettes ont levé et qu'ils sont bien dorés, ils sont cuits et peuvent être retirés.
4. Relever entièrement le couvercle et retirer la fiche du secteur de la prise.
5. Retirez délicatement les gâteaux-sucettes hors des moules. Utiliser à cet effet une cuillère en bois ou en plastique résistante à la chaleur. N'utilisez jamais d'objets pointus ou coupant, de façon à éviter d'endommager la surface de cuisson de l'appareil.
6. Graissez éventuellement les plaques de cuisson avant de versez de la pâte.
7. Les plaques de cuisson doivent rester fermées entre deux cuissons.

Pour arrêter l'appareil

Si vous souhaitez arrêter ou interrompre le fonctionnement de l'appareil, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant. Le témoin lumineux rouge s'éteint.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT:
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait créer un choc électrique ou un incendie.

⚠ ATTENTION :
- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.

Surfaces de cuisson
- Retirez les dépôts d'aliment pendant que l'appareil est encore chaud à l'aide d'un torchon humide ou d'une feuille d'essuie-tout.
- Laver les surfaces de cuisson à l'aide d'une éponge souple ou de l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire et bien sécher moyennant un chiffon doux. Lorsque l'appareil est sec, imprégnez-le de quelques gouttes d'huile alimentaire.

Châssis

Nettoyer le châssis après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

Conseils de recettes

Ingrédients d'une recette basique:

150 g de sucre, 3 œufs, 150 g de beurre, 150 g de farine, 1 cuillère à café de levure

Facultatif : 1 cuillère à soupe de cacao, 60 g de noix broyée

ou ½ bouteille de beurre à l'extrait de vanille et 60 g de gouttes de chocolat

Préparation:
1. Battez les œufs, le sucre et le beurre mou afin d'obtenir un mélange épais et crémeux. Incorporez la farine, la levure et les ingrédients réduits en poudre selon votre choix. Ajoutez en dernier, les gros morceaux comme les noix.
2. Préchauffez la machine à gâteaux-sucettes.
3. Versez la pâte dans les moules et faites cuire pendant environ 8 minutes.
   Conseil : Pour verser la pâte dans les moules, vous pouvez également utiliser une poche à douille.

Autres préparations de pâtes:
- Ajoutez une garniture telle que le nougat, par exemple au centre avant de cuire. Une fois que les gâteaux-sucettes ont terminé de cuire, le nougat sera liquide.
- Les préparations prêtes à cuire contenant de la levure, telles que le gâteau à base de chocolat, de noix ou de citron, par exemple, conviennent également. Préparez la pâte selon les instructions indiquées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la pâte de gâteau marbré et que vous ajoutez la pâte blanche et marron dans la machine à gâteaux-sucettes alternativement, vous obtiendrez des boules marbrées.

Conseils pour la préparation ultérieure
- Laissez les gâteaux-sucettes prêts à cuire refroidir sur une grille, puis saupoudrez-les de sucre en poudre.
- Si vous souhaitez glacer ou décorer les gâteaux, faites-le directement avant de les faire cuire.
- Piquez des bâtonnets dans les gâteaux chauds. Afin que les gâteaux se fixent fermement sur leur bâtonnet, plongez les bâtonnets à environ 1 cm de profondeur dans un glaçage fondu, puis plantez-les immédiatement dans les gâteaux.
- Faites tourner les gâteaux sur leur bâtonnet dans le glaçage fondu, laissez le glaçage sécher brièvement et décorez-les d'un saupoudrage coloré ou croustillant selon votre goût. Ajoutez la décoration aux gâteaux pendant que le glaçage est encore humide. Si le glaçage a déjà séché, vous pouvez utiliser un cure-dent pour ajouter une goutte de glaçage liquide sur le gâteau comme adhésif et appuyer la décoration dessus.
- Si vous souhaitez transformer les gâteaux-sucettes en flocons de noix de coco, passez un jaune d'œuf sur les gâteaux immédiatement après la cuisson. Les flocons de noix de coco adhéreront mieux de cette façon.
- Après avoir décoré, placez les gâteaux sur bâtonnet dans des verres remplis de sucre/farine pour les laisser refroidir et sécher. Une feuille de polystyrène ou un carton, sur laquelle/lequel vous avez déjà fait des petits trous en respectant une distance suffisante convient également.
- Si les bâtonnets contenus dans la livraison ont été entièrement utilisés, vous pouvez également utiliser les baguettes Mikado. Ou placez un seul gâteau dans une petite tasse de gaufrettes.

Ranger les gâteaux-sucettes terminés
- Les gâteaux glacés peuvent se conserver dans le réfrigérateur pendant 3 jours sans souci. Disposez les gâteaux secs dans une grande boîte. Placez un essuie-tout sur la partie basse et entre les gâteaux.
- Les gâteaux glacés ne sont pas prévus pour être rangés dans le surgélateur. Le glaçage souffrira pendant la décongélation.

Vous trouverez plus d'astuces et d'idées pour les gâteaux sur bâtonnet sur Internet, par exemple.

Données techniques

Modèle: ..... CPM 3529
Alimentation : .....220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation : ..... 900 W
Classe de protection: I
Poids net: ..... approx. 1,55 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Elimination

Signification du symbole “Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l’élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n’utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l’environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d’élimination des appareils auprès de votre commune ou de l’administration de votre communauté.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ ¡AVISO!
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

Instrucciones especiales de seguridad para el aparato

AVISO: ¡Superficie caliente! ¡Riesgo de quemaduras!

La temperatura de la superficie accesible puede ser muy elevada durante el uso.

- No entre en contacto con las piezas calientes del aparato. Dado el caso, utilice un agarrador y coja el aparato solamente por el mango, es decir la cavidad del mango.

⚠ ATENCIÓN:

- No accione el aparato por un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

⚠ ATENCIÓN:

- Colocar el equipo sobre una superficie plana y resistente al calor. En superficies sensibles se ruega colocar una placa resistente al calor por debajo.
- Para evitar acumulación de calor, no colocar el equipo directamente debajo de un armario. Proveer de suficiente espacio libre.
- No mueva el aparato al estar en funcionamiento.
- Durante el proceso de cocción y al abrir las superficies de cocción tenga cuidado con el vapor que sale por los lados. ¡Peligro de quemaduras!
- ¡Tenga cuidado con el calor que escapa del dispositivo! ¡No utilice el dispositivo cerca o debajo de cortinas u otros materiales inflamables!
- Tenga atención que el cable de red no entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
- Antes de limpiar y guardar el aparato deje que se enfríe.
- Esta unidad no se ha diseñado para ser sumergida en agua durante su limpieza. Por favor, tenga en cuenta las instrucciones que hemos incluido en el capítulo “Limpieza”.

- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.

- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Puesta en operación del equipo

Notas de aplicación

Antes de hacer los primeros pastelitos para comer. . .

- Retire el embalaje, en caso de que haya. Desenrolle por completo el cable de red.
- Limpie la carcasa y las superficies de cocción con un paño húmedo.

Recubrimiento anti-adherente

- Engrasar ligeramente las planchas de horneado antes de usarse la primera vez.
- Utilice el aparato unos 10 minutos con las caras de cocción cerradas (ver Uso del aparato).
- Retire la clavija de red de la caja de enchufe y deje que se enfríe el aparato.
- Pruebe a hornear dos veces los pastelitos.

NOTA:
- La leve generación de humo y de olor es en este proceso normal. Debería preocuparse de tener suficiente aireación.
- No coma los primeros pastelitos.

- Después de haberse enfriado el aparato, limpie las superficies de cocción con rollo de cocina.

Conexión eléctrica

1. Compruebe que la tensión de corriente que vaya a usar coincida con la del aparato. Encontrará información al respecto en la placa identificadora.
2. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma. La lámpara indicadora roja se ilumina.

Uso del aparato

NOTA:
- Mantenga cerrados los moldes durante el período de calentamiento.
- Cuando termine la fase de calentamiento se encenderá el testigo verde.
- La lámpara de control roja se queda encendida e indica la función de servicio.

1. Abra el aparato. Añada aprox. 1 cucharilla y media de masa en cada sección de la superficie inferior de horneado. Tenga atención de dosificar bien la cantidad de masa, ya que el exceso de masa se derramará por los lados y ensuciará el aparato.
2. Cierre la tapadera.

NOTA:
- La lámpara de control verde se apaga y se enciende durante el proceso de cocción, para mantener la temperatura de cocción. No hace ninguna referencia a la finalización del proceso de cocción.
- El tiempo de cocción depende del gusto personal. Cuanto más tiempo permanezcan los pastelitos en la unidad, mayor será el grado de tostado. Se ruega prestar atención a las indicaciones de la receta.

3. Abra la unidad aproximadamente Después de 8 minutos y compruebe el resultado. Si los pastelitos se han levantado y el tostado es el adecuado, ya los puede retirar.
4. Alce la tapadera por completo y retire la clavija de la caja de enchufe.
5. Saque con cuidado los pastelitos de los moldes. Para ello, utilice una cucharra resistente al calor de madera o de plástico. No utilice objetos agudos o que corten, para que no se dañe el recubrimiento con capas de las zonas de tostar.
6. En caso de que sea necesario, engrase las superficies de cocción después de cada proceso de cocción.
7. En las pausas de preparación, los moldes siempre deben estar cerrados.

Finalizar el funcionamiento

Si desea suspender es decir interrumpir el funcionamiento, retire la clavija de la caja de enchufe. La lámpara de control roja se apaga.

Limpieza

⚠ AVISO:
- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No sumerja el dispositivo en agua. Podría provocar una electrocución o incendio.

⚠ ATENCIÓN:
- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

Superficies de cocción
- Retire los restos de comida todavía en estado caliente. Haga uso de un paño húmedo o de un trozo de papel.
- Las superficies de cocción se limpian con una esponja suave y agua jabonosa, depués pase una mano de agua clara y seque a fondo las superficies con un paño suave. Después de haberla secado, unte una capa fina de aceite de mesa.

Carcasa

Después del uso limpie la carcasa con un paño levemente humedecido.

Sugerencias de recetas

Ingredientes de una receta básica:

150 g de azúcar, 3 huevos, 150 g de mantequilla, 150 g de harina, 1 cucharilla de levadura

Opcional: 1 cucharilla de coco, 60 g de nueces picadas
o ½ botella de esencia de vainilla en mantequilla y 60 g de bolitas de chocolate

Preparación:
1. Bata los huevos, el azúcar y la mantequilla suave hasta que estén espesos y cremosos. Incorpore la harina, la levadura y los ingredientes en polvo a su gusto. Por último, añada las piezas de recubrimiento como las nueces.
2. Precaliente la máquina para hacer Cake Pop.
3. Introduzca la masa en los moldes y hornee durante aprox. 8 minutos.
   Consejo: Para introducir la masa en los moldes, puede utilizar una manga pastelera.

Variaciones para la preparación de la masa:
- Añada el relleno en el centro antes de hornear, por ejemplo, un centro de turrón. Una vez que los pastelitos se hayan terminado de hornear, el centro de turrón quedará líquido.
- También se pueden utilizar otras masas que contengan levadura, por ejemplo masa para pastel de chocolate, nuez o limón. Prepare la masa según las instrucciones incluidas en el embalaje.
- Si utiliza pasta para pastel de vainilla y chocolate y añade la masa blanca y marrón de forma alternativa en la máquina para preparar los pastelitos, le saldrán pastelitos de dos colores y sabores.

Consejos para el procesamiento adicional
- Puede dejar los pastelitos preparados enfriar en una estantería y espolvorearlos con azúcar en polvo.
- Puede echarle azúcar glasé o decorarlos, debería de hacerlo directamente después de hornearlos.
- Puede introducir los pastelitos calientes en palitos. Para que los pastelitos se asienten con firmeza en los palitos, introduzca los palitos al menos 1 cm en algún recubrimiento fundido y después introdúzcalos en el pastelito.
- Gire los pastelitos sobre los palitos mojados en el recubrimiento fundido, deje que el recubrimiento se seque solo un poco y decórelos con bolitas pequeñitas o de colores a su gusto. Debe añadir la decoración a los pastelitos con el recubrimiento húmedo. Si el recubrimiento se ha secado, puede usar un palillo de dientes para echar más recubrimiento líquido sobre el pastelito a modo de adhesivo y presionar la decoración sobre el mismo.
- Si quiere echar polvos de coco sobre los pastelitos, cúbralos con yema de huevo inmediatamente después de haberlos horneado. Los polvos de coco se adherirán mejor de este modo.
- Después de decorar los pastelitos, puede colocarlos sobre los palitos en vasos llenos de azúcar o harina para que se enfríen y sequen. También puede utilizar una lámina cartón o poliestireno en la cual haya realizado previamente pequeños orificios separados por una distancia suficiente.
- Si se el terminan los palitos proporcionados, también puede utilizar palitos Mikado. O introducir cada uno de los pastelitos en una pequeña copa.

Guardar los pastelitos terminados
- Los pastelitos pueden conservarse en el frigorífico durante 3 días sin problema. Coloque los pastelitos secos en una lata grande. Coloque papel de cocina en la parte inferior y entre los pastelitos.
- Los pastelitos con recubrimiento no se pueden enfriar demasiado. Las cremas se podrían estropear si se congelan.

Encontrará más trucos e ideas para hacer pastelitos sobre un palito en Internet, por ejemplo.

Datos técnicos

Modelo: ..... CPM 3529
Suministro de tensión: .....220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energía: ..... 900 W
Clase de protección: I
Peso neto: .....aprox. 1,55 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ AVVISO:
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ ATTENZIONE:
Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA : Mette in risalto consigli ed informazioni.

Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVISO!
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

ITALIANO

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

AVVISO: Superficie calda! Rischio di ustioni!

La temperature della superficie toccabile può diventare molto alta durante l'uso.

- Non toccare le parti calde dell'apparecchio. Eventualmente utilizzare una presina ed afferrare l'apparecchio solo sull'impugnatura o nell'apposita cavità.

⚠ ATTENZIONE:

- Non mettere in funzione l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando separato.

⚠ ATTENZIONE:

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Nel caso di superfici delicate mettere sotto la padella una piastra resistente al calore.
- Per evitare un eventuale blocco termico, non mettere l'apparecchio direttamente sotto un mobile. Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Durante la cottura e quando si aprono le piastre, prestare attenzione alla fuoriuscita laterale del vapore. Pericolo di ustione!
- Prestare attenione al calore che fuoriesce dall'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto a tende e altri materiali infiammabili.
- Fare attenzione che il cavo di allacciamento alla rete elettrica non entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e riporlo.
- Il presente apparecchio non deve essere immerso in acqua durante la pulizia. Attenersi alle istruzioni allegate, capitolo "Pulizia".

- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.

- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da bambini, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Messa in funzione dell'apparecchio

Avvertenze per l'uso

Prima di preparare i primi cake pop da mangiare . . .

- Eliminare l'imballaggio, se presente. Svolgere completamente il cavo.
- Pulire la custodia e le piastre di cottura con un panno inumidito.

Rivestimento anti-aderente

- Ungere leggermente le piastre di cottura prima di usare l'apparecchio per la prima volta.
- Mettere in funzione l'apparecchio solo con le piastre di cottura chiuse per ca. 10 min (vedi "Uso dell'apparecchio").
- Staccare la spina dalla presa e lasciare che l'apparecchio si raffreddi.
- Provare a preparare i cake pop per due volte.

NOTA:
- Facendo questo è possibile che si formi un leggero fumo e odore. Arieggiare sufficientemente.
- Non mangiare i primi cake pop preparati.

- Quando l'apparecchio si è raffreddato, pulire le piastre di cottura con carta da cucina.

Collegamento elettrico

1. Controllare se il voltaggio della corrente che volete usare corrisponde a quello del dispositivo. Troverete le informazioni sulla targhetta del modello.
2. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata. La spia rossa si accende.

Uso dell'apparecchio

NOTA:
- Durante il riscaldamento tenere le piastre chiuse.
- Alla fine della fase di riscaldamento, la spia di controllo verde si accende.
- La spia di controllo rossa rimane accesa ed indica il funzionamento.

1. Aprire la macchina. Versare 1 cucchiaino e mezzo da te di impasto in ciascuna sezione della superficie di impasto inferiore. Dosare la quantità di pasta correttamente, la pasta in eccesso fuoriesce dal bordo e sporca l'apparecchio.
2. Chiudere il coperchio.

NOTA:
- Durante la cottura l'indicatore luminoso di controllo verde si accende e si spegne per conservare la temperatura di cottura. Non fornisce nessuna indicazione sul termine della cottura.
- Il tempo di cottura dipende dal gusto individuale. Quanto più a lungo i cake pop rimangono all'interno dell'apparecchio, tanto più cotti diventano. Osservare le indicazioni delle ricette.

3. Aprire l'apparecchio dopo circa 8 minuti e controllare il risultato. Se i cake pop sono lievitati e sono cotti al punto gusto, possono essere rimossi dall'apparecchio.
4. Sollevare completamente il coperchio ed estrarre la spina dalla presa.
5. Estrarre delicatamente i cake pop dall'apparecchio. Utilizzare a tal fine un cucchiaio di plastica o legno resistente al calore. Non usare oggetti appuntiti o pungenti, per non rovinare lo strato delle superfici di cottura.
6. Se necessario, cospargere nuovamente di grasso le superfici di cottura dopo ogni cottura.
7. Durante le pause di cottura le superfici dovrebbero essere sempre chiuse.

Terminare il funzionamento

Se si desidera interrompere o termnare il funzionamento, estrarre la spina dalla presa. La spia di controllo rossa si spegne.

Pulizia

⚠ AVVISO:
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non immergete il dispositivo in acqua! Potrebbe provocare scosse elettriche o incendio.

⚠ ATTENZIONE:
- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.

Piastre di cottura

- Con un panno umido o carta da cucina rimuovere i residui di cibo fintantoché l'apparecchio è ancora caldo.
- Lavare le piastre di cottura con una spugna morbida e acqua e detersivo per stoviglie, sciacquare con acqua corrente e asciugare con un panno morbido. Dopo l'asciugatura applicare uno strato sottile di olio alimentare sulla superficie.

Custodia

Dopo l'uso pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.

Consigli per ricette

Ingredienti di una ricetta base:

150 g di zucchero, 3 uova, 150 g di burro, 150 g di farina, 1 cucchiaino da te di lievito in polvere

Opzionale: 1 cucchiaino da te di cacao, 60 g di noci tritate
o ½ bottiglia di essenza di vaniglia e 60 g di gocce di cioccolato

Preparazione:

1. Sbattere uova, zucchero e ammorbidire il burro fino a ottenere un impasto spesso e cremoso. Aggiungere farina, lievito in polvere e ingredienti a piacere. Infine, aggiungere i pezzi più grandi, come le noci.
2. Preriscaldare la macchina per dolci Cake pop.
3. Versare l'impasto nelle forme e cuocere per circa 8 minuti.
   Consiglio: Per versare l'impasto nelle forme, è possibile utilizzare un sac a poche.

Varianti per la preparazione dell'impasto:

- Aggiungere ripieno, come torrone al centro prima di cuocere. Quando i cake pop sono pronti, il torrone al centro è liquido.
- Sono inoltre disponibili ad esempio mix impasto con lievito in polvere e limone, noci o cioccolato.Preparare l'impasto come indicato nelle istruzioni riportate sulla confezione.
- Se si utilizza impasto per torta di marmo e si aggiunge l'impasto bianco e marrone alternativamente nella macchina per dolci cake pop, si ottengono palline marmorizzate.

Consigli per la preparazione

- È possibile lasciar raffreddare i cake pop pronti su una griglia e cospargerli quindi di zucchero.
- Se si desidera glassare o decorare i dolci, eseguire questa operazione direttamente dopo averli impastati.
- È possible premere i cake pop su bastoncini. Per fissarli bene sui bastoncini, immergere i bastoncini a una profondità di circa 1 cm nella glassa sciolta e fissarli subito al cake pop.
- Ruotare i cake pop sui bastoncini nella glassa sciolta, lasciar asciugare leggermente la glassa e decorarli con praline a pezzettini o colorate a piacere. La decorazione deve essere aggiunta quando la glassa è ancora umida. Se la glassa si è già asciugata, utilizzare uno stuzzicadenti per aggiungere una goccia di glassa liquida al cake pop come adesivo e premere la decorazione su di esso.
- Se si desidera trasformare i cake pop in fiocchi al cocco, spazzolarli con tuorlo d'uovo subito dopo la preparazione dell'impasto. In questo modo i fiocchi al cocco aderiscono meglio.
- Dopo aver effettuato la decorazione, è possible collocare i cake pop sui bastoncini in bicchieri riempiti di zucchero/farina per farli raffreddare e seccare. È inoltre possibile utilizzare un foglio di polistirente o un cartoncino su cui sono stati preventivamente praticati fori alla distanza desiderata.
- Se i bastoncini contenuti nel pacchetto sono stati utilizzati, si possono fare bastoncini mikado oppure mettere ciascun pop cake in una coppetta di wafer.

Conservazione dei pop cake pronti

- I dolci glassati possono essere conservati in frigo per 3 giorni senza problemi. Collocare i dolci secchi su un'ampia latta. Collocare carta da cucina sul fondo e tra i dolci.
- Le torte glassate non possono essere conservate in freezer, in quanto la glassa si rovina durante lo scongelamento.

È possibile trovare altri consiglie e ider per dolci su bastonicino ad es. su Internet.

Dati tecnici

Modello: ..... CPM 3529
Alimentazione rete: .....220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo di energia: ..... 900 W
Classe di protezione: I
Peso netto: .....ca. 1,55 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”

Salvaguardare l’ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l’eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull’ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanţie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

CPM 3529

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanţie conform declaraţiei de garanţie • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziţie, ştampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، ختم البائع، التوقيع

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

Internet: http://www.clatronic.de

Stand 07/13